

12月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中 19日

岐阜市教育委員会

日	曜	こ ん だ て 名			エネルギー kcal	塩分 g
1	火	牛乳	米飯	※すだ 酢豚 ※はくさい 白菜の塩炒め ※しおいた 豆腐スープ ※とうふ ぶりかけ	805	3.6
2	水	牛乳	麦飯	※おやこどんぶり ※ 親子丼 ※こまあえ 岐福味噌汁	757	2.3
3	木	牛乳	ソフト麺	※にくみそ 肉味噌 ※こんにやくの こんにやくの土佐煮 ※とまごに アーモンドあえ ※だいずい 大豆入り小魚	850	3.2
4	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※かんろに アユの甘露煮 ※ちくげんに 筑前煮 ※ましじる すまし汁	758	1.5
7	月	牛乳	食パン	※ロケット ※キャベツと卵のソテー ※フルーツ盛り合わせ ジャム	827	2.7
8	火	牛乳	米飯	※きりたんぼ鍋 ※ハタハタのから揚げ ※に 煮なます のりの佃煮	811	2.3
9	水	牛乳	麦飯	※シーフードカレー ※野菜のソテー ※フライベーンズ チーズ	887	2.6
10	木	牛乳	麦飯	※ひだぎゅう 飛騨牛のすき焼き ※や 厚焼き卵 ※あつや たまご ※きま 切り干し大根の煮つけ ※ぼ だいこん に	830	2.0
11	金	牛乳	米飯	【味の旅-静岡県-】 ※さくらエビのかき揚げ ※あ ちんげんさいの煮びたし ※すながじる 駿河汁 ※みかん	783	2.3
14	月	牛乳	黒パン	※チキンベーンズ ※こまつな 小松菜のソテー オムレツ ミルメーク	873	3.5
15	火	牛乳	米飯	※サケのゆず味噌かけ ※みそ ※はくさい 白菜とツナの煮物 ※にもの かきたま汁 ※じる	787	2.0
16	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※だいずい 大豆入りツナごはん ※おかかあえ ※ぎふぐ 岐阜県産大豆豚汁 ※ふたじる	750	2.1
17	木	牛乳	一食うどん	※ごもく 五目うどん ※ニジマスのごま揚げ ※きんときまめ 金時豆の甘煮 ※あまに みかん	841	1.6
18	金	牛乳	米飯	※かんどうに 関東煮 ※いた そぼろ炒め ※こまな 小魚の佃煮 ※つくだに	753	2.2
21	月	牛乳	米飯	※とりにく 鶏肉のから揚げ ※しらたき入りじゃがいもの煮つけ ※みそしる 味噌汁	852	2.2
22	火	牛乳	米飯	かぼちゃのひき肉フライ ※にく ※こまつな 小松菜とゆずの煮びたし ※のっぺい汁 ※じる ぶりかけ	785	2.3
23	水	牛乳	麦飯	イワシとキムチの煮つけ ※に ※じゃがいもの中華炒め ※ちゅうかいた ※ワンタンスープ	758	2.6
24	木	牛乳	コッペパン	※てばもと て 手羽元の照り煮 ※はくさい 白菜スープ ※グリーンポテト グリーンポテト ※デザート	818	3.8
25	金	牛乳	米飯	※ひじきごはん ※ さともとイカの煮つけ ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 ※みかん	747	2.2

(令和2年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、パンとソフト麺に使用する小麦粉は岐阜県産を50%使用しています。
- ◇牛乳は岐阜県産を100%使用しています。米飯、パン、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。
- ◇※のメニューには岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇『ふるさと食材の日』は、すべての献立に岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇主な食材の産地は、学校保健課のホームページに掲載しています。
- ◇給食用食材の放射性物質検査を行っています。
- ◇検査結果は、食品衛生課のホームページに掲載しています。
- ◇学校給食は、『学校給食地産地消推進事業』により、県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。
- ◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。
- ◇毎月19日は、「食育の日」です。
- ◇給食の赤味噌は、すべて岐阜県産の大豆から作られた岐福(ぎふ)味噌を使用しています。
- ◇学校給食の栄養価は、『学校給食摂取基準(学校給食実施基準)』に基づいて考えられています。